

# サウスブリーズ5月2.3.4.5日Dinner buffet menu

## プレゼンテーションサービス

交雑牛ロースの鉄板ステーキ

千葉県産錦爽鶏のローストチキン

大根おろしソース、西洋わさび、BBQソース、赤ワインソース  
南仏香草、フライドガーリック、沖縄、ゲランドの塩、ブラックペッパー、マスタード

スペイン産生ハムスライスサービス

pasta(パスタ)

菜の花ペペロンチーノ、エビのトマトクリームパスタ(日替わり)

pizza(ピッツア)

マルゲリータ、ミックスピッツア(日替わり)

salad bar(サラダバー)

千葉県小谷流の野菜及び各地方の旬野菜など30種類

サラダ菜、トレビス、リーフレタス、レッドオニオン、コルニッションピクルス  
コーン、レッドキドニービーンズ、枝豆、パプリカ、赤カイワレ、サニーレタス、  
サラダトッピング(パルメザンチーズ、モッツアレラチーズ) 房総卵入りポテトサラダ、ツナサラダ、オリーブ  
カラフルトマト、トマトスライス、ルッコラ、サラダほうれん草、キャロットラペ等  
ドギーズアイランドオリジナルドレッシング(八街生姜、ブルーベリー、ピーナッツ)

フレンチドレッシング

サウザンアイランドドレッシング

和風ドレッシング

バルサミコ、オリーブオイル

フレーバーオイル2種、アップルビネガー、黒酢、タバスコ

main dish(メインディッシュ)

千葉県産豚バラ肉とソーセージのポトフ

海老と白身魚のムース クリームソース

ハーブ香るサルシッチャのパイ包み焼き

真鯛のアクアパッツァ

ローストポークのマスタードソース

千葉県産季節の温野菜

フライドポテト

hors d'oeuvre(オードブル)

刺身盛り合わせ <まぐろ・カンパチ・甘エビ>

野菜のキッシュロレーヌ

サーモンタルタル

錦爽鶏むね肉と千葉県産葱の和風ドレッシング

生ハムペースト

ロデジャーノチーズ、クリームチーズ、ブルーチーズとドライフルーツ、ナッツ添え  
チキン南蛮

rice&bread&noodle(ごはん&パン&麺)

小谷流ベーカリーのバケット

ビーフカレー

八街産こしひかり(お漬物)

佐倉の塩こうじ味噌汁

soup(スープ)

ヴィシソワーズ

dessert(デザート)

5種類

焼き菓子4種類

季節のフルーツ(4種)

イタリアンジェラート(2種)

Drink(ドリンク)

コーヒー、カフェラテ、カプチーノ、エスプレッソ

ティーバー各種

緑茶

ジャスミンティー、レモンライム水

愛犬メニュー

焼き魚のフレークサラダ

鶏肉と野菜の煮込み

かぼちゃのスープ

※仕入れの状況により内容が変わる場合がございます。